



# Menus Restaurant



**Poisson frais**  
**"le Poisson livreur"** **Produit Bio**

**Légende** **Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP)**

**Produit Local**

## Scolaire



Pain Local servi tous les jours :  
Boulangeries "La Baraque" et "Lastique"

<b>lundi 24 mars 2025</b>	<b>mardi 25 mars 2025</b>	<b>mercredi 26 mars 2025</b>	<b>jeudi 27 mars 2025</b>	<b>vendredi 28 mars 2025</b>
Radis au beurre demi-sel	Salade de pépinettes	Salade de tomates	Betteraves rouge Bio	Salade de lentilles Bio à l'échalote
Spaghettis Bio à la tomate	Emincé de dinde "local"	Jambon blanc/ rosette/ saucisse fumée	Cassiolette de la mer	Escalope de porc "locale"
Chou fleur Bio	Endives "locales"	Oeufs brouillés	Boulogour Bio	Purée de pommes de terre Bio et Brocolis Bio
Comté AOP	St Moret	Assortiment de fromages	Saint Nectaire Bio	Fromage blanc Bio
Gourmandine à la vanille HVE "locale"	Pomme Bio	Mousse au chocolat / Fruits	Compote pomme cassis	Gâteau de la Cheffe
<b>Goûter</b>				
Fruit au sirop et galette bretonne				

Retrouvez la recette du mois sur votre **Soyons Complice**



*Toute l'équipe vous souhaite un bon Appétit*

Nos préparations culinaires sont **cuisinées** sur place avec une majorité de produits frais